

2020 Stockkultur

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Was einst nur als kleines Experiment gedacht war, entwickelte sich über die Zeit zu einem wahren Juwel. In der Einzellage Thenau wachsen alte Pinot Noir Reben, welche nicht an einen Drahtrahmen gefesselt sind, sondern die Triebe weitgehend ihre Freiheit genießen. Bei der sogenannten "Stockkultur", auch Pfahlkultur genannt, werden die Reben nur von Holzpfeilen gestützt. Diese Erziehungsart zwingt die Reben tiefer zu wurzeln. Im Winter werden die Lianengewächse auf ein paar wenige Zentimeter zurückgeschnitten und wachsen im Frühjahr erneut am Pfahl empor. Die Blätter schützen die Früchte vor allzu intensiver Sonnenbestrahlung, ähnlich wie bei der Gobeletterziehung. Behutsam von Hand gelesen, sanft mit den Füßen eingemaischt und im offenen Gärbehälter spontanvergoren. 10 Monate reift der Pinot in einem Halbstück, bevor er ohne Filtration und ganz ohne Schwefel abgefüllt wurde. Etwas weniger Alkohol, dafür umso intensiver. 600 Liter, 100% Pinot Noir!

Rebsorte Pinot Noir	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-15°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Quarz, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 12 Monate im Halbstück	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Im Laufe der Jahre hat Christian Tschida die richtige Balance zwischen „eingreifen“ und „laufen lassen“ gefunden. Im Wingert passiert genau so viel, dass den Trauben das Maximum an Charakter und Finesse gegeben wird und im Keller werden die Weine in Ruhe gelassen, damit sie ihr inneres Gleichgewicht bekommen. Laissez-faire heißt dann auch einer seiner Weine. Der bringt die ganze eigenwillige Mischung auf den Punkt: Kraft und Eleganz dürfen sich paaren, aber bitte bei sehr reduzierten Alkoholgraden, um die Weine trotz Komplexität schlank und finessenreich zu halten. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.